

Überraschungs-Menü

Nach Wahl des Küchenchefs

3-Gang

39€

4-Gang

51€

HYGGE-Menü

Gebackenes Steinbeißerbäckchen

Jus, Schwarzwurzel und Kräutermayonnaise

Petersilienschaumsuppe

Geräucherter Schaum und Chutney von der Farmtomate

Gebratenes Filet vom Heilbutt

Kernöl, Kale und Kürbiskraut

Geschmorte Ochsenbacke

Herbsttrüffel und Sellerie

Nougatparfait

Kumquat und Financier

4-Gang

75€

Weinbegleitung 50€

5-Gang

85€

Weinbegleitung 60€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Vegetarisch

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis
Chutney, Fassbutter und Landbrot
18€

Winterliche Blattsalate von „HYGGE the farm“

Quitte und kandierte Walnüsse
16€

Knödelcarpaccio

Eingeweckte Pilze, Zwiebel, Radieschen
21€

Wintergemüse vom Feld

Gemüsejus und Zwiebeln
18€

Petersilienschaumsuppe

Geräucherter Schaum und Chutney von der Farmtomate
9€

Verschiedenes vom Blumenkohl

Onsenei, Nussbutter, Zitrone
klein 18€ groß 27€

Rote Bete Risotto

Kirschessig, Aprikosenchutney, Schafskäse
klein 18€ groß 27€



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Meeresfrüchte

Austern „Fine de Claire No. 2“

Zitrone, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Stück 3,90€

Gebratene Kanadische Jacobsmuschel

Beurre blanc, Blutwurst, Apfel und Lauch
Stück 6,80€

Calamarettis mit confiertem Knoblauch

Tomatensauce und gegrillte Focaccia
klein 18€ groß 27€

Kaviar von AKI

„Lass das Salz weg, nimm Kaviar“

(Markus Rüscher, Inhaber & Geschäftsführer Altonaer Kaviar Import Haus)

Kaviar Stulle

10g Siberian, 10g, Ossetra, 10g Heideforelle
42 €

Heide-Forellenkaviar

Schmand, Guacamole, Kartoffelchips
50g 21 €

Störkaviar „Siberian“ (kräftig)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 38€
100g 150€

Störkaviar „Ossetra“ (mild)

Aquakultur Deutschland

Schmand, Kartoffelpüree, Onsenei
20g 56€
100g 200€

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fisch

Geflämmter Seesaibling

Kürbis, Apfel und Buchweizen
21€

Gebackenes Steinbeißerbäckchen

Jus, Schwarzwurzel und Kräutermayonnaise
21€

Fischsuppe

Sauce Rouille und Croûtons
klein 20€ groß 30€

Gebratenes Filet vom Heilbutt

Kernöl, Kale und Kürbiskraut
klein 24€ groß 36€

Lyoner Hechtklöße

Beurre blanc, Blattspinat und Kartoffelcroûtons
klein 24€ groß 36€

HYGGE Style

Ab 4 Personen

Überlasst uns die Auswahl
Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

Vorspeise

21€
pro Person

Hauptspeise

38€
pro Person

Dessert

14€
pro Person

HYGGE

BRASSERIE & BAR

Fleisch

„Basedahls“ Katenschinken
Hennings Lieblingsschinken vom „Ringelswin“
Fassbutter und Landbrot
18€

Rindertatarstulle
Senfmayonnaise, Zwiebelgurken und Kresse
klein 18€ groß 27€

Variation von der Entenleber
Parfait, gebraten, Eis
Brioche, Quitte und Feldsalat
22€

Passend dazu:
2018 Cape White („Port“)
Beaumont Family Wines, Südafrika
5 cl 12€

Gerösteter Markknochen
Kalbskopfsjus, glasiertes Bries, Zunge und Pilzcreme
klein 24€ groß 36€

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren
klein 22€ groß 33€

½ ausgelöste Brandenburger Landente
Entensauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Rotkohl
Serviettenkloß und Kartoffelpüree
44€

Geschmorte Ochsenbacke
Herbsttrüffel und Sellerie
36€

Tomahawk vom Ostsee Rind ca. 1kg
Sauce Béarnaise, Pfefferjus, Spinat,
Karotten, Bohnen und Pilze
84€

Dessert

Pavlova

Zwetschgen

12€

Nougatparfait

Kumquat und Financier

14€

Rumtopf

Tonkabohneneis und Crumble

11€

Vanille Crème Brûlée

Quittensorbet

12€

Buchteln

(für ca. 2 Personen)

Blaubeeren, Schlagsahne und Vanillesoße

22€

Allgäuer Alpkäse „UrEiche“

von Jamei Laibspeis

Chutney, Fassbutter und Landbrot

18€

Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet

Täglich wechselnde Sorten

3€

Portweintrilogie

1.

10 years old Tawny Port Graham's

Tiramisu - Trüffelpraline

2.

2014 Late Bottled Vintage Port Niepoort

Cappuccino - Trüffelpraline

3.

1994 Single Quinta Vintage Port Quinta do Passadouro

Edel-Zartbitter-Schokolade Ecuador

38€

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte bei einem Mitarbeiter melden.
Wir beraten Sie gerne oder händigen Ihnen eine Kennzeichnung aus.

HYGGE

BRASSERIE & BAR